



SERCOVAM

SAC A SALADES
Mme KOMBADJIAN
9 RUE DES MARTYRS DE LA RÉSISTANCE
78800 HOUILLES
FRANCE
contact@sacasalades.com
Cestas, le 04 avril 2013

RAPPORT D'ESSAIS TEST REPORT

RES 115070 A

Nos Réf. MICH/CASA/BOURG/139729/RES 115070 A

Référence Client Customer's reference	-
Référence du rapport Test report reference	RES 115070 A
Objet de l'essai Test object	VERIFICATION DE LA FONCTIONALITE DU SAC VERIFICATION OF THE FUNCTIONALITY OF BAG
Norme / Méthode / Cdc Client Standard / Test method / Customer's specification	-
Technicien Essais Test Technician	Chef d'Unité Essais Emballage Packaging Test Unit Manager
Ronan BOURGEON	Laurent CASARIL
 Code de sécurité Security Code: v756Q131	 Code de sécurité Security Code: Y886U261



Ce document au format pdf est protégé
par la certification électronique
SGS SERCOVAM qui en assure
l'authenticité et l'intégrité
This pdf file is protected by the SGS
SERCOVAM digital certification which
ensures its authenticity and integrity

Prélèvement des échantillons effectué par le client. Les résultats d'essais fournis par SGS SERCOVAM concernent uniquement les échantillons référencés dans le présent rapport. La responsabilité de SGS SERCOVAM ne sera pas engagée en cas de litige sur la représentativité de l'échantillonnage au regard de la conformité de l'ensemble des produits fabriqués. SGS SERCOVAM ne reconnaît aucune reproduction partielle du rapport d'essais fourni, les résultats annoncés étant à considérer dans leur contexte. SGS SERCOVAM reconnaît : - pour les rapports émis au format papier : les reproductions intégrales des rapports d'essais (sous forme de fac-similé photographique uniquement), fidèles et en tous points conformes à l'original du rapport certifié électroniquement conservé en ses locaux. - pour les rapports émis au format électronique : uniquement le fichier au format pdf (conforme à l'ISO 32000-1) qu'il a certifié électroniquement, avant la transmission au client ; la certification électronique du rapport, effectuée par l'Autorité de Certification KEYNECTIS CDS CA, reste valide indéfiniment tant que le fichier ne subit pas de modification. En cas de litige, seul le fichier du rapport certifié électroniquement conservé par SGS SERCOVAM fait foi. Seule la partie du rapport rédigée en français fait foi.

The samples were taken by the customer. The test results supplied by SGS SERCOVAM relate only to the test parts referenced in this report. SGS SERCOVAM is not responsible, in the event of dispute, for matters relating to the representative nature of this sampling in terms of its conformity with the total batch of manufactured product. SGS SERCOVAM does not recognise any partial reproduction of the supplied test report, since the results obtained must be considered in context. SGS SERCOVAM acknowledges: - For the reports issued in paper format: the reproduction of test reports (in the form of photographic facsimile only), and faithful in all respects in accordance with the original of the digitally certified report kept on his premises. - For the reports issued in digital format: only the file in pdf format (conforming to ISO 32000-1) that has been digitally certified, before transmission to the client; the digital certification of the report, conducted by the Certification Authority KEYNECTIS CDS CA, remains valid indefinitely as long as the file does not undergo change. In the event of a dispute, only the file of the digitally certified report kept by SGS SERCOVAM will be considered as being the authentic version. Only the French part of the report will be considered as being the authentic version.

**SERCOVAM FAIT MAINTENANT PARTIE DE SGS, LE LEADER MONDIAL DE L'INSPECTION,
DU CONTRÔLE, DE L'ANALYSE ET DE LA CERTIFICATION**

SGS SERCOVAM S.A.S. au capital de 407 085 Euros - Siège social: B.P. 10 Chemin de Marticot 33611 CESTAS Cedex France
tel : (+33) (0) 5.57.97.02.33 - fax : (+33) (0) 5.57.83.53.73 - e-mail : contact@sercovam.com - internet : www.sercovam.com
RC Bordeaux B 341 929 925 - N° TVA CEE FR 43 341 929 925 - Membre du Groupe SGS (SGS SA)

1 - REF. & DESCRIPTION DES ECHANTILLONS DE TEST**1 - TEST SAMPLES REF. & DESCRIPTION**

	
Désignation Description:	Désignation Description:
Sac	Sac
Nb d'échantillon(s) Number of test samples:	Nb d'échantillon(s) Number of test samples:
1	1
Référence Reference:	Référence Reference:
TS.S (Salade)	TS.C (Courgette)
Etat des échantillons de test State of the test samples:	Etat des échantillons de test State of the test samples :
En l'état In state	En l'état In state

	
Désignation Description:	Désignation Description:
Sac	Sac
Nb d'échantillon(s) Number of test samples:	Nb d'échantillon(s) Number of test samples:
1	1
Référence Reference:	Référence Reference:
TL.S (Salade)	TL.C (Courgette)
Etat des échantillons de test State of the test samples :	Etat des échantillons de test State of the test samples :
En l'état In state	En l'état In state

	
Désignation Description:	Désignation Description:
Sac	Sac
Nb d'échantillon(s) Number of test samples:	Nb d'échantillon(s) Number of test samples:
1	1
Référence Reference:	Référence Reference:
TM.S (Salade)	TM.C (Courgette)
Etat des échantillons de test State of the test samples:	Etat des échantillons de test State of the test samples:
En l'état In state	En l'état In state

2 - CONDITIONS D'ESSAI**Documents de référence :**

- Exigences du client.

Déroulement de l'essai :

- Chaque taille de sac de chaque taille est remplie avec de la salade ou des courgettes tout juste rincés
- Les sacs sont laissés au réfrigérateur à 4°C.
- On humidifie les sacs tous les 3 jours environ
- Les dégradations sur les courgettes et les salades sont contrôlées chaque jour ouvré

2 – TEST CONDITIONS**Reference documents:**

- Customer's requirements.

Conduct of test:

- Each size bag of each size is filled with salad or zucchini just rinsed
- The bags are left in a refrigerator at 4°C.
- Moistened bags approximately every 3 days
- Degradation of zucchini and salads are checked every work day

3 - DISPOSITIFS D'ESSAIS MIS EN OEUVRE**3 - TEST & ANALYSIS EQUIPMENTS**

Désignation Description	Réf. SGS SERC OVAM SGS SERCOVAM Ref.	Date de la validité de la vérification Validity date of the verification	N° de certificat Certificate nr
Refrigérateur EKO 42 Refrigerator EKO 42	1100 2622	-	-

4 – DEROULEMENT & RESULTATS

Date de lancement de l'essai : 27/02/2013

Remarque : Le comportement des courgettes et de la salade est le même dans les différents types de sac

4 – TEST SEQUENCE & RESULTS

Date of test launch: 2013/02/27

Note: The behavior of zucchini and salad is the same in different types of bag.

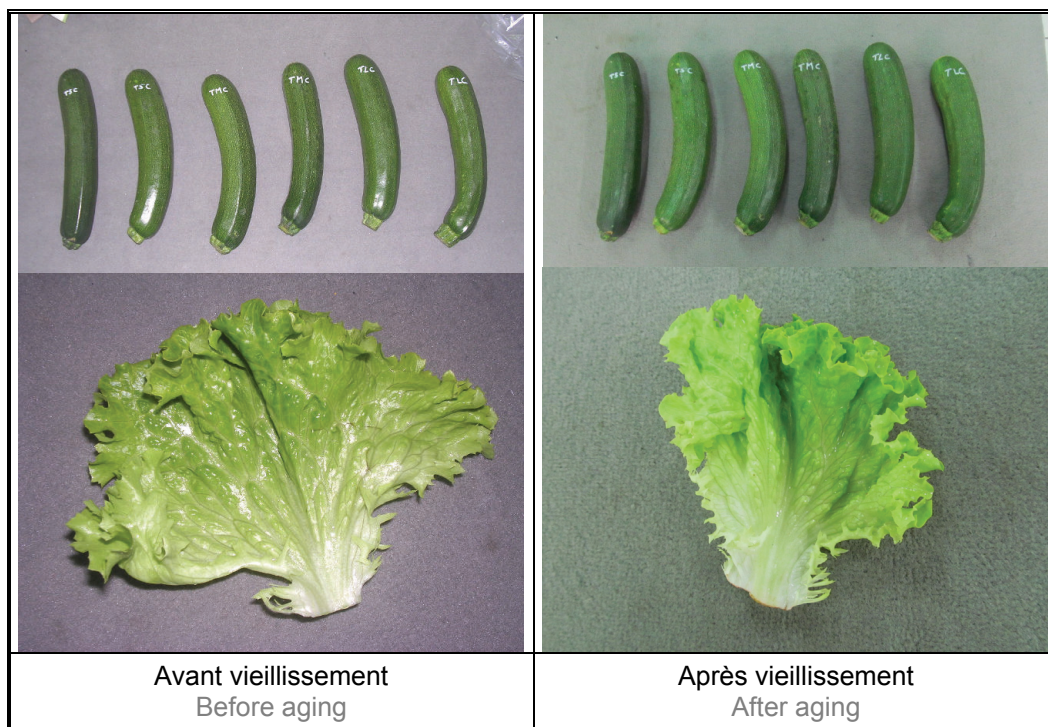


Tableau de valeurs moyennes :

Table of the average values:

Légume Vegetable	Comportement behavior
Courgette zucchini	Après 14 jours de conservation, aucun pourrissement n'est observé. L'aliment est consommable. Il conserve sa fermeté. After 14 days of storage, no decay was observed. The food is edible. It retains its firmness.
Salade Salad	Après 14 jours de conservation, aucun pourrissement n'est observé. L'aliment est consommable. Il conserve sa fermeté. After 14 days of storage, no decay was observed. The food is edible. It retains its firmness.

ACQUISITION

